



Menús compuestos

Precio: \$42.000

Opción 1:

Ceviche peruano, presentado en canasticas de galleta demasa filo
Fuerte bife de ternera en salsa campesina, rollo de trucha y queso crema saborizado, acompañado
de papas maria y vegetales al wok

Opción 2:

Crema de espinaca y el huerto
Pernil de pollo rellena de dátiles e hinojo, filete de basa en salsa bisque, arroz pilafensalada tropical

Opción 3:

Rosas de salmón en salsa de crema, miel y eneldo
Bondiola de cerdo rellena y envuelta en espinaca, salmón encontrado en tocineta acompañado
acompañado de papa pave y vegetales grillados y salseados con albahaca

Opción 4:

Torre napolí con pesto de albahaca
Lomo de cerdo rebosado en finas hierbas, pechuga rellena silvestre y salseada con miel,
acompañado de arroz aromatizado y ensalada del huerto

Opción 5:

Consomé potage
Salmón encontrado y bañado en salsa de melocotones, langostinos apanados en panko, yuca al
mojo, y fruta

Opción 6:

Champiñones tres quesos, acompañado de tostadas
Costillitas de cerdo caramelizadas en salsa de naranja y tamarindo, chuletas de cordero de Nueva
Zelanda rebozadas, risotto 3 quesos y ensalada fresca

